

**irca****Linea preparati per panificazione****PANE & LATTE**

Amerikanisches Kastenbrot, Panettone für die Gastronomie, Schnittchen

PANE & LATTE 50%	g 1000
Mehl	g 1000
Wasser	g 850-900
Hefe	g 80

Den Teig nur solange kneten bis er glatt ist. Nach 10 Minuten Ruhezeit, abwiegen und folgendermaßen vorgehen. Zur Herstellung von Kastenbrot den Teig entsprechend der Formlänge lang wirken und mit dem Schluss nach unten absetzen. Dann 70-80 Minuten bei 28-30°C und relativer Luftfeuchtigkeit von circa 80% gehen lassen. Die Gare kontrollieren. Bei  $\frac{3}{4}$  der Gare mit den Deckeln abdecken. Bei der Herstellung von Panettone wird der Teig nicht gewirkt sondern nur geformt und in leicht eingefetteten Papierformen abgesetzt werden. Den Teig in den Formen sorgfältig mit den Händen abflachen, damit sich keine großen Blasen bilden können. Das fertig gebackene Kastenbrot sofort ausformen. Die Stollen zuerst richtig abkühlen lassen bevor sie weiterverarbeitet werden.